



PACHERENC DU VIC BILH 2017 " LA
SAINT SYLVESTRE " (50 CL) CAVE
PLAIMONT / COFFRET BOIS

Pays : France
Région : Sud Ouest
Sous région :
Cépage(s) : Petit Manseng, Gros Manseng

Note de dégustation :

Splendide couleur jaune dorée intense. Magnifiques arômes de fruits confits rappelant la mangue, les ananas et les fruits de la passion. Une touche de truffe complète ce superbe bouquet. La bouche offre un contraste inouï entre douceur et fraîcheur. Son caractère riche, moelleux et suave perçu comme première impression est équilibré avec brio grâce à une acidité vive et tendue en finale.

Un vin d'exception !

Température de service :

Entre 7 et 8 C°

Potentiel de garde :

20 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec un marbré de foie gras à la truffe, des fromages bleus (roquefort), des desserts aux fruits exotiques (mangue, ananas)



Commentaires du sommelier :

Vendangé le dernier jour de l'année, cette cuvée d'exception possède une merveilleuse acidité de vin de glace qui équilibre des arômes et une texture de passerillage très confits ainsi que l'imposante viscosité de sa liqueur dans un formidable élan aérien. Un vin d'exception produit en quantité confidentielle.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

